Sucré salé à croquer

Super 2 Gaufres

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing
Betriebsanleitung
Istruzioni per l'uso
Modo de empleo
Instruction book

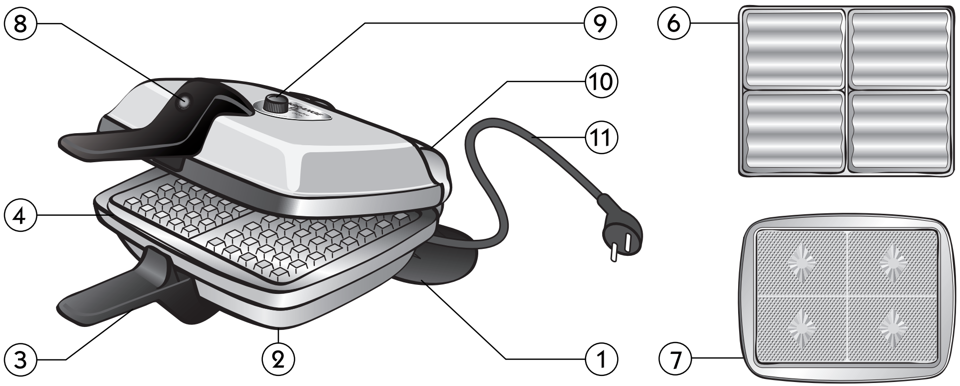
LAGRANGE

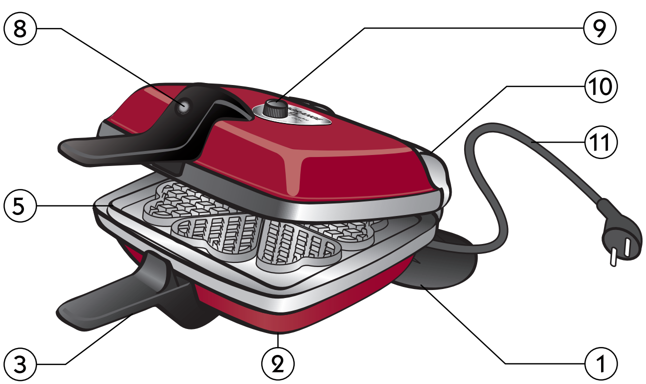
Super 2 Gaufres

Ref: 039 111

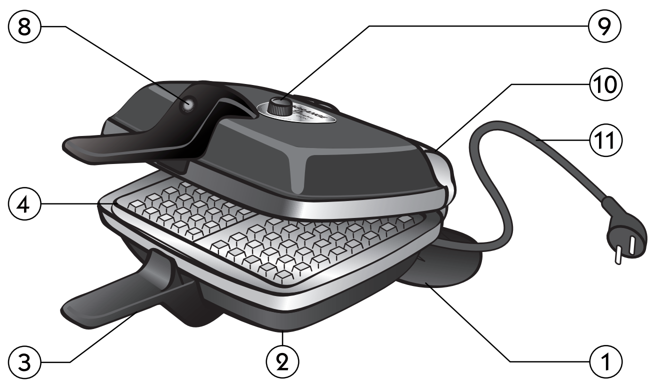
Super 2 Gaufres + Gaufrettes
Ref: 039 211

Super 2 Gaufres + Croq'
Ref: 039 411





Super 2 Gaufres cœur
Ref: 039 511



Super 2 Gaufres + Gaufrettes + Croq'
Ref: 039 611

- DESCRIPTION DE L'APPAREIL - Beschrijving van het apparaat - Beschreibung des geräts - Descrizione dell'aparecchio - Descripción del aparato - Description of appliance

1. **Socle en bakélite** - Sokkel in bakeliet - Untersatz aus Bakelit - Base di bachelite - Base de baquelita - Bakelite base
2. **Capots en bakélite** - Deksels in bakeliet - Bakelithauben - Coperchi di bachelite -Tapas de baquelita - Bakelite hoods
3. **Poignées en bakélite** - Handvatten in bakeliet - Griffe aus Bakelit - Manici di bachelite - Asas de baquelita - Bakelite handles
4. **Plaques Gaufres interchangeables en fonte d'aluminium** - Verwisselbare gegoten aluminium wafelplaten - Austauschbare Waffelplatten aus Aluminiumguss - Piastre Gaufre intercambiabili in ghisa di alluminio - Placas para Gaufres intercambiables de fundición de aluminio - Interchangeable cast aluminum waffle plates
5. **Plaques Gaufres cœur** - Wafelplaten hartvorm - Platten Herzwaffeln - Piastre Gaufre cuore - Placas para Gaufres con forma de corazón - Heart-shaped waffle plates
6. **Plaques Croque monsieur** - Tostiplaten - Platten Croque Monsieur - Piastre Croque monsieur (toast) - Placas para sándwiches - Grilled cheese sandwich plates
7. **Plaques Gaufrettes** - Platen voor wafelkoekjes - Platten kleine Waffeln - Piastre Piccole Gaufre - Placas para Gaufres tamaño mini - Miniature waffle plates
8. **Voyant de contrôle** - Controlelampje - Kontrolllampe - Spia di controllo - Piloto de control - Indicator light
9. **Vis de fixation des plaques** - Bevestigingsschroef voor platen - Befestigungsschrauben für die Wechselplatten - Viti di fissaggio delle piastre - Tornillos de fijación de las placas - Fastening screws for the plates
10. **Charnières en aluminium** - Scharnieren in aluminium - Aluminiumscharniere - Cerniere di alluminio - Bisagras de aluminio - Aluminium hinges
11. **Cordon fixe sur le socle** - Vast snoer op de sokkel - mit der am Untersatz festen Geräteschnur - Cordone fissato alla base Cordón fijo en la base - Power cord fixed to the base

FR

CONSIGNES DE SECURITE

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de le consulter ultérieurement.

- Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Toujours dérouler complètement le cordon.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75 mm^2.
- Placer votre appareil loin d'objets facilement inflammables (rideaux...)
- Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- Uniquement utiliser l'appareil pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
- Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.
- Veiller à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur, sous la pluie, l'entreposer dans un endroit sec.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché, et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil, ne pas le tordre et veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont chaudes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

NE JAMAIS METTRE EN MARCHE L'APPAREIL SANS AVOIR MIS LES PLAQUES EN PLACE.

CARACTERISTIQUES

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES COMMUNES A TOUS LES MODELES :

- Thermostat de sécurité et voyant de contrôle.
- Gaufrier réversible sur son socle
- Multifonction avec des plaques interchangeables vendues séparément chez LAGRANGE
- Vis sur chaque côté pour fixer les plaques
- Plaques massives en fonte d'aluminium, garanties 10 ans*
- Capots, poignées et socle en bakélite
- Puissance : 1000W - 250V - 50HZ

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES SPECIFIQUES :

Modèles Super 2 Gaufres REF 039 111

Livré avec un jeu de plaques de 2 gaufres de 155 x 100 mm.

* voir page 5

Modèle Super 2 Gaufres + Gaufrettes REF 039 211
Livré avec un jeu de plaques de 2 gaufres de 155 x 100 mm et un jeu de plaques de 4 gaufrettes de 120 x 95 mm.
Modèle Super 2 Gaufres + Croq' REF 039 411
Livré avec un jeu de plaques de 2 gaufres de 155 x 100 mm et un jeu de plaques de 4 croque-monsieur de 120 x 95 mm.
Modèle Super 2 Gaufres Coeur REF 039 511
Livré avec un jeu de plaques 6 gaufres coeur.
Modèle Super 2 Gaufres + Gaufrettes + Croq' REF 039 611
Livré avec un jeu de plaques de 2 gaufres de 155 x 100 mm, un jeu de plaques de 4 gaufrettes de 120 x 95 mm et un jeu de plaques de 4 croque-monsieur de 120 x 95 mm.

Jeux de plaques vendus séparément :
- Plaques de 2 gaufres 155 x 100 mm (REF 030 121)
- Plaques de 4 gaufrettes 100 x 77 mm (REF 030 221)
- Plaques de 4 croque-monsieur de 120 x 95 mm (REF 030 421)
- Plaques de 6 gaufres coeur (REF 030521)

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil.
Le cordon ne doit être remplacé que par le fabricant son service après vente ou une personne qualifiée et agréée par le fabricant afin d'éviter un danger pour l'usager.
Le cordon utilisé est un H05RRF 3G 0,75 mm².
Cet appareil est conforme aux Directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE DEEE



Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.
C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.
Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

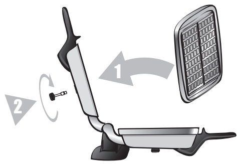
MISE EN SERVICE ET UTILISATION

Première utilisation

Un appareil neuf peut fumer ou dégager une odeur lors de la première utilisation. Pour limiter ce désagrement, après avoir mis les plaques de cuisson en place, il est

recommandé de laisser chauffer l'appareil **ouvert** pendant 10 minutes puis le laisser refroidir pendant environ 30 minutes.

Mise en route et utilisation



- Choisissez vos plaques parmi les modèles disponibles et positionnez-les sur l'appareil (voir image).
- Branchez votre appareil et laissez préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
- Une fois l'appareil préchauffé, graissez légèrement vos plaques sur toute leur surface, à l'aide d'un pinceau ou d'un papier absorbant **(Attention : ne jamais graisser pendant le préchauffage).**
- Versez la pâte en remplissant tous les carreaux.
- Fermez l'appareil et maintenez les poignées bien fermées quelques instants.
- Retounez l'appareil sur son socle pour une meilleure répartition de la pâte et une cuisson plus homogène.
- Retournez à nouveau au bout d'une minute pour revenir à la posistion initiale.
- Pour savoir si vos gaufres sont prêtes, ouvrez délicatement l'appareil pendant la cuisson, refermez si ce n'est pas assez cuit.
  ATTENTION : il ne faut jamais essayer d'ouvrir l'appareil trop tôt (risque de partager les gaufres en deux).
- Retirez les gaufres avec un couteau, en le plantant horizontalement dans l'épaisseur des gaufres.
- Graissez à nouveau plus légèrement pour la 2ème et 3ème fournée (en principe, ne plus graisser après)

ATTENTION : pendant la cuisson, le voyant allumé ou éteint ne signifie pas que vos gaufres sont prêtes mais correspond à une régulation du thermostat.

ENTRETIEN

- Attention : assurez-vous que votre appareil soit bien débranché et complètement refroidi avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais votre appareil dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- Lavez le corps de l'appareil avec une éponge humide.
- **Important : ne mettez jamais les plaques au lave-vaisselle.**
- Après refroidissement, enlevez les plaques et laissez les tremper dans l'eau chaude. Ajoutez un peu de détergent à vaisselle si nécessaire. Frottez avec une brosse à vaisselle.
- Séchez bien les plaques avant le remontage.

Attention : ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans. Les plaques bénéficient d'une garantie 10 ans*.
Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr).

La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.
Sont exclues de la garantie: les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

* voir page 5

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.
En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente LAGRANGE.

***Conditions particulières de garantie sur les plaques :**

Les plaques de cuisson sont garanties 10 ans.
Cette garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière et notamment tout risque de déformation.

Elle ne couvre pas :
- La détérioration par utilisation de produit décapant pour four, par le passage au lave-vaisselle ou par tout produit déconseillé sur l'aluminium
- Les bris par chute ou choc
- Les changements de couleur des plaques (en effet, il est normal que les plaques noircissent après plusieurs utilisations car elles sont en aluminium. Cela ne gêne en aucun cas la cuisson)
- Les plaques qui « attachent » : ce défaut ne provient jamais de la plaque mais de l'utilisation (graissage insuffisant ou pâte trop sucrée).

RECETTES

Pour commencer, quelques conseils sur les ingrédients à utiliser, selon vos préférences...

- Pour des gaufres onctueuses, utilisez du lait et de la crème. Ces gaufres, relativement molles, sont à consommer immédiatement après démoulage.
- Pour des gaufres croustillantes et légères, préférez de l'eau et de la bière.
- Qu'elles soient moelleuses ou croustillantes, utilisez impérativement de la levure.

(10 g de levure pour 500 g de farine – laissez reposer la pâte pendant 30 à 60 minutes).
La levure boulangère donne des gaufres de qualité supérieure mais nécessite un temps de repos d'environ 2 heures.

ATTENTION : après repos la pate réalisée avec de la levure boulangère peut faire 2 à 3 fois le volume initial...Prévoyez un récipient suffisamment grand !

- GAUFRES -

LES SUCREES :

Pour 10 à 15 gaufres

- GAUFRES LYONNAISES -

500 g de farine – 1 sachet de levure chimique – ¾ l de liquide (eau, bière, lait, au choix !!) – 1 pincée de sel 125 g de beurre – 30 g de sucre – 2 sachets de sucre vanillé – parfum vanille, kirsh ou rhum – 3 ou 4 œufs

Faites fondre le beurre et laissez tiédir.
Versez la farine dans un saladier. Ajoutez le sel, le sucre, les œufs. Battez à l'aide d'un fouet.
Dans un bol, faites dissoudre la levure dans le liquide. Ajoutez ce mélange dans le saladier ainsi que le beurre fondu. Parfumez selon votre goût. Continuez de battre jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
Laissez reposer 30 minutes.

Dégustez les gaufres encore chaudes, saupoudrées de sucre glace ou accompagnées de confiture, miel, crème de marron, chocolat, chantilly, sirop d'érable, glace, fruits frais...

- GAUFRES AUX AMANDES OU AUX NOISETTES -

Ajoutez à la préparation de base 100 g d'amandes ou de noisettes finement broyées.

- GAUFRES AU CHOCOLAT -

Ajoutez à la préparation de base 50 g de cacao.

- GAUFRES A LA CREME FRAICHE -

500 g de farine – 150 g de beurre – 10 g de levure chimique – ¼ l d'eau – ¼ l de crème fraiche – 4 œufs – une pincée de sel.

Dans un saladier, versez la farine, le sel et les jaunes d'œufs.
Dans un bol, faites dissoudre la levure dans le liquide. Ajoutez ce mélange dans le saladier et délayez au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
Ajoutez le beurre fondu, la crème et incorporez les blancs battus en neige.
Laissez reposer ½ heure à température ambiante. Dégustez ces gaufres chaudes, saupoudrées de sucre glace.

- GAUFRES SANDRINE -

500 g de farine – 1/8 l de lait – 400 g de beurre salé 6 œufs – 500 g de sucre – 2 sachets de sucre vanillé

Mettez la farine dans une terrine, ajoutez les sucres, le beurre fondu, mais refroidi, le lait, les jaunes d'œufs. Battez au fouet pour obtenir une pâte homogène. Incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer la préparation de 1/2 h à 1 heure à température ambiante en couvrant la terrine avec un linge. Faites chauffer votre gaufrier. Ne remplissez pas tous les carrés mais disposez seulement deux noix de pâte de manière à obtenir, lors de la fermeture du gaufrier, deux petites gaufres d'environ sept centimètres de diamètre. Ces gaufres se dégustent natures et froides.

- GAUFRES SAINT GENOISE -

500 g de farine – 2 sachets de levure chimique – 250 g de beurre – 1 zeste de citron – 3/4 l de lait – 2 sachets de sucre vanillé – 4 œufs – 1 pincée de sel

Mettez la farine, le sucre, le sel, le zeste de citron dans une terrine. Battez le mélange en y incorporant doucement le lait (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure), puis le beurre fondu tiédi. Laissez reposer la préparation 1/2 h à 1 heure. Dégustez ces gaufres chaudes. Saupoudrez de sucre glace.

- GAUFRES DIETETIQUES AUX YAOURT ET BANANES -

250 g de farine - 2 bananes coupées en rondelles - 200 g de flocons d'avoine - 4 œufs - 1/2 l de lait - 500 g de yaourt - 2 cuillères à soupe de miel - 4 cuillerées à soupe d'huile - 2 bananes bien mures écrasées - 1 pincée de sel 1 sachet de levure chimique

Battez le yaourt sucré avec 2 cuillerées à soupe de miel, 1/2 zeste de citron et quelques feuilles de menthe finement hachées. Réservez cette préparation au frais. Mettez la farine, les œufs, le sel, le sucre vanillé et l'huile dans une terrine. Battez en incorporant le lait (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure), pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez les bananes écrasées. Dégustez ces gaufres chaudes garnies de la préparation au yaourt agrémentées de morceaux de bananes en tranches.

- GAUFRES DU LIMONADIER -

500 g de farine - 75 g de beurre - 1 pincée de sel, 1 sachet de levure chimique - 3/4 l de limonade - 75 g de sucre 4 œufs

Versez la farine, le sucre, le sel et les œufs dans une terrine. Battez en incorporant la limonade (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure), ajoutez le beurre fondu refroidi. Battez à nouveau pour rendre la pâte homogène. Laissez reposer 1/2 h à 1h. Dégustez ces gaufres chaudes saupoudrées de sucre glace.

LES SALEES :

- GAUFRES AU JAMBON -

500 g de farine - 200 g de jambon finement haché - une pincée de sel - 3 ou 4 œufs - 1 sachet de levure chimique 125 g de beurre - 3/4 l de liquide (eau, lait éventuellement un verre de vin blanc sec)

Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel, les jaunes d'œufs. Délayez à l'aide d'un fouet avec l'eau (dans laquelle vous aurez fait dissoudre la levure) et le vin blanc. Rajoutez le beurre fondu. Battez à nouveau. Ajoutez le jambon finement haché. Incorporez les blancs battus en neige. Laissez reposer une 1/2 heure. Dégustez ces gaufres immédiatement après la cuisson.

- GAUFRES AU GRUYERE -

Même recette. Remplacez le jambon par 200 g de gruyère râpé.

- GAUFRES AU JAMBON ET FROMAGE -

Même recette. Mélangez 200 g de jambon et 200 g de gruyère râpé.

- GAUFRES BRESSANES -

500 g de farine - 4 œufs - 1 pincée de sel - persil et ciboulette - 1 sachet de levure chimique - 250 g de maïs cuit et égoutté (boite de maïs en conserve) - 125 g de beurre - 1/4 l de liquide (1/2 eau 1/2 lait)

Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel. Battez à l'aide d'un fouet pour y incorporer le liquide (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure). Rajoutez le beurre fondu que vous aurez laissé tiédir. Ajoutez les œufs puis battez à nouveau. Ajoutez le maïs en remuant. Ajoutez enfin le persil et la ciboulette finement hachés. Laissez reposer la pâte 1/2 heure. Dégustez ces gaufres très chaudes éventuellement agrémentées d'une vinaigrette de tomates et oignons.

- GAUFRES EN CRIQUE -

8 pommes de terre – 3/4 l de liquide – 200 g de farine (moitié eau moitié lait) – 1 sachet de levure chimique 125 g de beurre – 3 œufs – 1 pincée de sel – 4 tranches de jambon de régime – 4 tomates coupées en tranches huile d'olive – 1 bouquet de persil

Faîtes précuire légèrement les pommes de terre à la vapeur. Laissez refroidir. Epluchez-les et les râpez-les. Versez la farine dans une terrine. Ajoutez le sel. Battez à l'aide d'un fouet pour incorporer le liquide (dans lequel vous aurez fait dissoudre la levure). Ajoutez le beurre fondu refroidi, les œufs, les pommes de terre râpées, le persil finement haché. Remuez bien pour rendre la préparation homogène. Dégustez ces gaufres très chaudes avec les tranches de jambon et les tomates que vous aurez fait frire à la poêle avec un peu d'huile d'olive.

- GAUFRETTES -
(OU BRICELETS OU GAUFRES SECHES)

Les résultats sont toujours meilleurs avec une farine boulangère ordinaire qu'avec une farine pâtissière.

- RECETTE N°1 : BRICELETS DE DIVONNE -

4 oeufs – 200 g de sucre – 250 g de beurre fondu 2 zestes de citron – 250 g de farine – 1 pincée de sel

Battez les œufs puis ajoutez le sucre, le beurre fondu en crème, les zestes de citron, le sel et la farine tamisée. La pâte est alors coulante. Laissez reposer 24 h dans un endroit frais. Mettez sur la plaque de la pâte de la valeur d'une noix.

- RECETTE N°2 -

1 bol de farine – 1 bol de sucre – 1 bol de crème 1 paquet de sucre vanillé

Mélangez bien. Si la pâte est trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Laissez reposer 1 heure.

- RECETTE N°3 -
Dans un récipient, faire une fontaine avec :
350 g de farine – 1/2 verre d'eau – 200 g de sucre 2 œufs – 150 g de beurre

Fouettez pendant 5 minutes. Ajoutez 1 tasse de crème et une pincée de bicarbonate. Mélangez. Laissez reposer 1 heure.

- RECETTE N°4 : BRICELET "PARMIER" -
- 4 oeufs - 250 g de beurre - 250 g de farine - 4 zestes de citron - 250 g de sucre - 1 pincée de sel

- CROQUE-MONSIEUR -

Mettre systématiquement une noix de beurre à l'extérieur de chaque tranche de pain.

- CROQUE-CANAPES AU FROMAGE -
Gruyère, Chester ou tout autre fromage que vous pouvez râper.

Délayez dans une casserole : 30 g de beurre – 30 g de farine – ¼ de litre de lait – 2 jaunes d'œufs

Mélanger et ajoutez peu à peu 50 g de fromage râpé. Assaisonnez. Etendez la pâte ainsi obtenue à l'intérieur des tranches de pain ordinaire ou de pain de mie (1 cm d'épaisseur).

- CROQUE AU JAMBON -
Remplacez le fromage par 100 g de jambon finement coupé (ou ajoutez-le au fromage)

- CROQUE A LA VOLAILLE OU A LA VIANDE -
Découpez en dés les restes de volaille ou de viande. Incorporez à une sauce tomate. Assaisonnez. Ajoutez-y quelques cornichons coupés minces. Garnissez le croque-monsieur.

- CROQUE-MONSIEUR -
Garnissez une tranche de pain de gruyère râpé. Posez sur ce gruyère une tranche de jambon. Recouvrez de gruyère et posez la deuxième tranche de pain

- CROQUE AUX CHAMPIGNONS -
Faites étuver des champignons hachés dans du beurre, ajoutez ail, persil et assaisonnez. Saupoudrez de farine et mouillez d'eau. Remuez jusqu'à liaison. Ajoutez, selon votre goût, un filet de citron, un jaune d'œuf battu.

- CROQUE NAPOLITAIN -
Garnissez le croque d'une couche de gruyère râpé, puis de raviolis préparés à la sauce tomate. Vous pouvez incorporer un peu de viande hachée.

- CROQUE "COCOTTE" -
Sur le croque à garnir, faites un creux avec le dos d'une cuillère, cassez un œuf et assaisonnez (poivre et sel). Marquez l'empreinte de la cuillère dans l'autre croque et posez-le sur l'œuf.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig en bewaar ze om voor latere consultatie.

- Controleer of de netspanning overeenkomt met deze die vermeld staat op het kenplaatje van het apparaat.
- Altijd het snoer volledig ontrollen.
- In geval van gebruik van een verlengsnoer, moet u een model gebruiken dat voorzien is van een aarding en met geleiders met een doorsnede van ten minste 0,75mm².
- Plaats uw toestel ver verwijderd van voorwerpen die gemakkelijk ontvlambaar zijn (gordijnen....)
- Plaats uw apparaat nooit op een warm oppervlak, noch in de nabijheid van vuur.
- Laat uw apparaat nooit achter zonder toezicht wanneer het aanstaat.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik uw apparaat enkel voor huishoudelijke doeleinen en op de manier die is aangeven in de handleiding.
- Dompel nooit het apparaat onder in het water of in een andere vloeistof, noch om het te reinigen, noch om enig andere reden. Was het nooit in de vaatwasmachine.
- Gebruik of bewaar het apparaat nooit buiten; bewaar het een droge plaats."
- Trek nooit aan het snoer van het apparaat om dit te verplaatsen. Let erop dat niemand in het voedingssnoer kan blijven haken, en dit om het vallen van het apparaat te voorkomen. Het snoer niet rond het apparaat oprollen, het niet vervormen en het niet in contact laten komen met de bakplaten.
- Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan wanneer het aanstaat; deze kunnen zeer heet zijn.
- Personen (en kinderen) die moeilijkheden ondervinden met het veilig gebruik van het apparaat, hetzij wegens een motorische, sensuele of mentale handicap, of vanwege een gebrek aan kennis, mogen enkel het apparaat gebruiken onder leiding van een verantwoordelijke persoon
- Deze apparaten zijn niet bedoeld voor in bedrijfstelling met externe timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.

ZET NOOIT HET APPARAAT AAN ZONDER DE PLATEN OP HUN PLAATS TE HEBBEN GEBRACHT.

KENMERKEN

VOOR ALLE MODELLEN GEMEENSCHAPPELIJKE TECHNISCHE KENMERKEN :

- Veiligheidsthermostaat en controlelampje
- Op zijn sokkel omkeerbaar wafelijzer
- Multi-functie met verwisselbare platen, afzonderlijk verkocht door LAGRANGE
- Schroef aan elke zijde om de platen te bevestigen
- Massieve platen in gegoten aluminium, 10 jaar waarborg
- Handvatten en sokkel in bakeliet
- Vermogen : 1000W - 230V - 50HZ

TECHNISCHE KERNMERKEN :

Model Super 2 Gaufres REF 039 111
Geleverd met een stel platen voor 2 wafels van 155 x100 mm.
Model Super 2 Gaufres + Gaufrettes REF 039 211
Geleveerd met een stel platen voor 2 wafels van 155 x 100 mm en een stel platen voor 4 wafeltjes van 120 x 95 mm.
Model Super 2 Gaufres + Croq' REF 039 411
Geleverd met een stel platen voor 2 wafels van 155 x

100 mm en een stel platen voor 4 croque-monsieur (tosti's) van 120 x 95 mm

Model Super 2 Gaufres (Wafels in hartvorm) REF 039 511
Geleverd met een stel platen voor 6 wafels in hartvorm.

Model Super 2 Gaufres + Gaufrettes + Croq' REF 039 611
Geleverd met een stel platen voor 2 wafels van 155 x100 mm, een stel platen voor 4 wafeltjes van 120 x 95 mm en een stel platen voor 4 croque-monsieur (tosti's) van 120 x 95 mm.

Plaatstellen, afzonderlijk verkocht :

- Platen voor 2 wafels 155 x 100 mm (REF 030 121)
- Platen voor 4 wafeltjes 100 x 77 mm (REF 030 221)
- Platen voor 4 croque-monsieur (tosti's) van 120 x 95 mm (REF 030 421)
- Platen voor 6 wafels in hartvorm (REF 030 521)

SNOER

U dient de voedingskabel aandachtig te onderzoeken voor elk gebruik. Als hij beschadigd is, dient u het apparaat niet te gebruiken. Het gebruikte snoer is een H05RRF 3G 0,75mm² voorzien van een stekker voor hoge temperaturen. Als het nodig is, vervang dan alleen door een snoer met dezelfde definitie.

Deze apparaten zijn conform de Richtlijnen 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

LEEFMILIEU

Bescherming van het milieu – Richtlijn 2002/96/EEG

Om het milieu en de volksgezondheid te beschermen, moeten versleten elektrische toestellen volgens wel bepaalde regels worden verwijderd. Dit vraagt de medewerking van zowel de verkoper als de gebruiker.

Om deze reden mag uw toestel in geen geval mag worden weggegooid in een openbare of privé-vuilnisbak bestemd voor huishoudelijk afval.

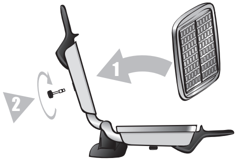
Dit wordt aangegeven met het symbool Bij de buitendienststelling moet uw toestel, ofwel worden teruggebracht naar uw verkoper, ofwel worden gedeponeerd in een recyclagecentrum voor verdere verwerking of hergebruik.

INDIENSTSTELLING EN GEBRUIK

Eerste gebruik

Een nieuw apparaat kan roken tijdens het eerste gebruik. Om het roken te beperken, wordt aangeraden het **open** apparaat te laten opwarmen gedurende 10 minuten en het dan gedurende ongeveer 30 minuten te laten afkoelen

Aanzetten en gebruik



- Kies uw platen onder de beschikbare modellen en breng ze in de juiste positie aan op het apparaat (zie afbeelding).

- Sluit uw apparaat aan en laat het voorverwarmen tot het controlelampje uitgaat.
- Wanneer het apparaat voorverwarmd is, smeert u lichtjes uw platen in **(Opgelet: nooit insmeren gedurende het voorverwarmen).**
- Giet het deeg uit in het midden van elk van de platen terwijl u alle vierkantjes vult, zonder de boord van de goot te overschrijden.
- Sluit het apparaat en houd gedurende enkele ogenblikken de handvatten goed gesloten.
- Draai het apparaat op zijn sokkel om een betere verdeling van het deeg en een homogener bakken te bekomen, laat daarna de handvatten terug los.
- Breng het na 2 tot 3 minuten terug in de beginpositie.
- Wanneer het bakken volgens uw smaak is voldoen ver is doorgegaan, haalt u de wafels uit het toestel.

OPGELET: wanneer tijdens het bakken, het controlelampje aangaat of uitgaan is betekent dit niet dat uw wafels klaar zijn; dit slaat op de werking van de thermostaat." Om te weten of uw wafels klaar zijn, opent u voorzichtig het apparaat gedurende het bakken. Sluit het opnieuw als het bakken nog niet voldoende ver gevorderd is.

ONDERHOUD

- Opgelet: let erop dat het apparaat uitgeschakeld en volledig afgekoeld is alvorens het schoon te maken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- **Belangrijk: doe het apparaat, noch de platen nooit in de vaatwasmachine.**
- Verwijder de platen na afkoeling en laat ze weken in warm water. Voeg indien nodig een weinig detergent toe .
- Maak het apparaat schoon met een weinig bevochtigde spons.

Opgelet: gebruik geen metalen spons of schuurmiddel.

ALGEMENE VOORWAARDEN WAARBORG

Uw apparaat heeft een waarborg van 2 jaar.
Om gratis gebruik te maken van één jaar bijkomende waarborg, kunt u zich inschrijven op de internet-site van LAGRANGE (www.lagrange.fr).

De waarborg geldt voor vervangonderdelen en werkuren en dekt de fabricagefouten.
Vallen niet onder de waarborg: schade tengevolge van foutief gebruik of niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vallen van het product en breken van het glazuur.

DEZE WAARBORG GELDT ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN IN GEEN GEVAL VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK

De wettelijke waarborg die de verkoper verschuldigd is sluit niet de wettelijke waarborg uit die de Fabrikant verschuldigd is volgens de artikels 1641 en volgende van het Franse Burgerlijk Wetboek.

Bij defect of slechte werking, contact opnemen met de verkoper.
In geval van technisch defect binnen de 8 dagen na de aankoop, wordt het apparaat vervangen. Na deze termijn wordt het gerepareerd door de Dienst Na Verkoop van LAGRANGE.

Bijzondere garantievoorwaarden voor de platen:
De kookplaten genieten van een garantietermijn van 10 jaar.
Deze garantie dekt alle fabricagefouten en materiaalgebreken en in het bijzonder het risico op vervorming.

Deze dekt niet:
- De beschadiging door het gebruik van ovenschoonmaakmiddel, het gebruik van de afwasmachine of van om het even welk product dat niet geschikt is voor aluminium
- Het breken door vallen of schokken
- De kleurveranderingen van de platen (het is normaal dat het aluminium zwarter wordt bij het gebruik. Dit hindert in geen geval de bakkwaliteit)
- Het aanbakken van de platen: het is niet de plaat die dit probleem veroorzaken maar de omstandigheden waarin deze wordt gebruikt (onvoldoende vet of te veel suiker in de deegmassa)

RECEPTEN

Om te beginnen, enkele adviezen betreffende de te gebruiken ingrediënten, die u natuurlijk kiest naar eigen smaak...

- Voor smeuïge wafels gebruikt u melk en room. Deze betrekkelijk zachte wafels worden gegeten onmiddellijk nadat zij uit de bakvorm komen.
- Gebruik voor krokante en lichte wafels water of bier.
- Of het nu gaat om zachte of krokante wafels, het is in ieder geval noodzakelijk gist te gebruiken.

(10 g Gist voor 500 g bloem – laat het deeg 30 tot 60 minuten rusten).
Met bakkersgist bakt u de lekkerste wafels - vraagt wel een rusttijd van ongeveer 2 uur.

OPGELET: na de rusttijd kan het deeg, vervaardigd met bakkersgist, verschillende malen het oorspronkelijke volume innemen...voorzie dus een kom die voldoende groot is !

- WAFELS -

DE SUIKERWAFELS :

Voor 10 tot 15 wafels

- LYONNAISE-WAFELS -
500 g bloem – 1 zakje bakpoeder - ¾ l vloeistof (water, bier, melk, naar keuze !) – 1 snuifje zout - 125 g boter - 30 g suiker - 2 zakjes vanillesuiker -vanilleparfum, kirsch of rum - 3 tot 4 eieren

Laat de boter smelten en vervolgens lauw worden.
Giet de bloem in een kom. Voeg er het zout, de suiker en de eieren aan toe. Klop met behulp van een eierklopper.
Laat het bakpoeder in een kom in de vloeistof oplossen.
Voeg het mengsel aan de kom toe, samen met de gesmolten boter. Breng op smaak. Ga door met het kloppen tot het deeg goed homogeen is.
Laat 30 minuten rusten.

Eet de warme wafels, bestrooid met poedersuiker of bestreken met confituur, honig, kastanjepudding, chocolade, slagroom, esdoornsiroop , ijs, vers fruit,....

- WAFELS MET SLAGROOM -

500 g bloem – 50 g boter – 10 g bakpoeder – ¼ l water ¼ l slagroom – 4 eieren, een snuifje zout.

Giet de bloem, het zout en de eierdooiers in een kom. Laat het bakpoeder in een kom in de vloeistof oplossen. Voeg dit mengsel bij de andere kom en meng met de eierklopper tot wanneer u een homogeen deeg verkrijgt. Voeg er de gesmolten boter en de slagroom aan toe en meng er het tot sneeuw geklopte eiwit door. Laat gedurende een ½ uur rusten bij kamertemperatuur. Eet deze wafels warm, bestrooid met poedersuiker.

WAFELS ZONDER ZOET :

- WAFELS MET HAM -

500 g bloem – 200 g fijn gehakte ham - een snufje zout – 3 tot 4 eieren – 1 zakje bakpoeder – 125 g boter – 3/4 l vloeistof (water, melk, eventueel een glas droge witte wijn).

Giet de bloem in een kom van aardewerk. Voeg er het zout en de eierdooiers aan toe. Meng met behulp van een eierklopper met het water (waarin u het bakpoeder hebt laten oplossen) en de witte wijn. Voeg er dan de gesmolten boter aan toe. Klop opnieuw. Voeg er de fijn gehakte ham aan toe. Meng er het tot sneeuw geklopte wit door. Laat gedurende 1/2 uur rusten. Eet de wafels onmiddellijk na het bakken.

- WAFELTJES (OF ZWITSERSE BRICELETS OF DROGE WAFELS) -

De resultaten zijn altijd beter met gewone bakbloem dan met patisseriebloem.

- BRICELETS VAN DIVONNE -

4 eieren – 200 g suiker – 250 g gesmolten boter 2 citroenschillen – 250 g bloem – 1 snuifje zout.

Klop de eieren en voeg er vervolgens de volgende ingrediënten aan toe: de suiker, de tot crème gesmolten boter, de citroenschillen. Het deeg is nu vloeibaar. Laat 24 uur rusten op een koele plaats. Doe op de plaat een hoeveelheid deeg, ter grote van een noot.

- CROQUE-MONSIEUR -

- CROQUE MET KAAS -

Gruyère, Chester of elke andere raspbare kaas.

Meng in een kom : 30 g boter – 30 g bloem – 1/4 liter melk 2 eierdooiers.

Mengen en voeg beetje bij beetje 50 g geraspte kaas toe. Kruiden. Spreid de aldus bekomen deeg op sneden gewoon brood of casinobrood (1 cm dikte).

- CROQUE-MONSIEUR (TOSTI) -

Garneer een snede brood met geraspte gruyèrekaas. Leg op deze gruyère een snede ham. Bedek opnieuw met gruyère en leg er de tweede snede brood op

- CROQUE "COCOTTE" -

Op de te garneren croque, moet u een uitholling met de rug van een lepel aanbrengen, vul het kuiltje met een gekookt ei en kruid (peper en zout). Maak de afdruk van de lepel in de andere croque-helft en leg hem op het ei.

SICHERHEITSHINWEISE

Diese Bedienungsanweisung aufmerksam durchlesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- Darauf achten, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmt.
- Die Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- Eine Verlängerungsschnur darf nur benutzt werden, wenn sie einen Masseanschluss und einen Drahtquerschnitt von mindestens 0,75 mm² besitzt.
- Das Gerät von leicht entflammbaren Gegenständen entfernt aufstellen (Gardinen...)
- Das Gerät darf nicht auf einer heißen Fläche oder in der Nähe einer Flamme stehen.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Das Gerät vor Kinderhänden schützen.
- Das Gerät nur für Haushaltszwecke und entsprechend den Hinweisen der Bedienungsanleitung benutzen.
- Das Gerät weder zum Reinigen noch aus einem anderen Grund in Wasser oder eine sonstige Flüssigkeit eintauchen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder abstellen, es muss trocken untergebracht werden.
- Das Gerät nicht an seiner Schnur ziehen. Darauf achten, dass niemand an der Geräteschnur hängen bleiben und das Gerät nicht heruntergezogen werden kann. Die Schnur nicht um das Gerät wickeln, nicht verdrehen und nicht mit den heißen Platten in Berührung bringen.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, die Metallteile nicht berühren, denn sie sind heiß.
- Personen (einschließlich Kinder), von denen aufgrund ihrer physischen, sensoriellen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund ihrer mangelnden Erfahrung oder Kenntnisse keine sichere, erfahrene oder umsichtige Benutzung des Gerätes erwartet werden kann, dürfen ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person nicht zu dessen Bedienung zugelassen werden.
- Diese Geräte sind nicht dafür vorgesehen, von einer separaten Schaltuhr oder einem separaten Fernsteuerungssystem in Betrieb gesetzt zu werden.

DAS GERÄT NICHT EINSCHALTEN, WENN KEINE PLATTEN EINGESETZT SIND.

MERKMALE

TECHNISCHE DATEN ALLER MODELLE :

- Sicherheitsthermostat und Kontrolllampe.
- Auf seinem Untersatz wendbares Waffeleisen
- Mehrfunktionsgerät durch die getrennt bei LAGRANGE erhältlichen Wechselplatten
- Beidseitige Schrauben zur Befestigung der Wechselplatten
- Massive Platten aus Aluminiumguss mit 10 Jahren Garantie
- Hauben, Griffe und Untersatz aus Bakelit
- Leistung : 1000W - 230V - 50HZ

GERÄTESPEZIFISCHE TECHNISCHE DATEN :

Modell Super 2 Gaufres-Nr. 039 111
Mit einem Satz Wechselplatten für 2 Waffeln von 155 x 100 mm

Modell Super 2 Gaufres + Gaufrettes-Nr. 039 211
Mit einem Satz Wechselplatten für 2 Waffeln von 155 x 100 mm und einem Satz Wechselplatten für 4 Waffelkekse von 120 x 95 mm

DEU

Modell Super 2 Gaufres + Croq'-Nr. 039 411
Mit einem Satz Wechselplatten für 2 Waffeln von 155 x 100 mm und einem Satz Wechselplatten für 4 Croque Monsieur (Toasts) von 120 x 95 mm
Modell Super 2 Gaufres (Herzwaffeln)-Nr. 039 511
Mit einem Satz Wechselplatten für 6 Herzwaffeln
Modell Super 2 Gaufres + Gaufrettes + Croq'-Nr. 039 611
Mit einem Satz Wechselplatten für 2 Waffeln von 155 x 100 mm, einem Satz Wechselplatten für 4 Waffelkekse von 120 x 95 mm und 4 Croque Monsieur (Toast) von 120 x 95mm.

Getrennt erhältliche Wechselplatten :

- Wechselplatten für 2 Waffeln 155 x 100 mm (Best.-Nr. 030 121)
- Wechselplatten für 4 Waffelkekse 100 x 77 mm (Best.-Nr. 030 221)
- Wechselplatten für 4 Croque-Monsieur (Toasts) von 120 x 95 mm (Best.-Nr. 030 421)
- Wechselplatten für 6 Herzwaffeln (Best.-Nr. 030 521)

GERÄTESCHNUR

Vor jedem Gebrach muss das Netzkabel genau untersucht werden. Sollte es beschädigt sein, darf das Gerät nicht benutzt werden. Bei dem Kabel handelt es sich um ein H05RRF 3G 0,75 mm² mit Hochtemperaturstecker. Bei Bedarf ist es ausschließlich gegen ein Kabel gleicher Definition auszutauschen.
Diese Geräte entsprechen den Richtlinien 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

UMWELT

Umweltschultz – Richtlinie 2002/96/CE



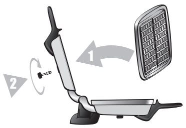
Zur Erhaltung unserer Umwelt und unserer Gesundheit müssen bei der Entsorgung von Elektrogeräten sehr genaue Regeln beachtet werden, wobei die Mitwirkung eines jeden von uns nötig ist – ob Lieferant oder Kunde. Deshalb darf ihr Gerät – wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt – auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden.
Zum Entsorgen muss Ihr Gerät entweder zu Ihrem Händler zurück gebracht oder an einem Sammelort für Müllsortierung abgegeben werden, um recycelt und für andere Anwendungen wieder verwendet zu werden.

INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

Erstmalige Benutzung

Das Gerät kann bei seiner ersten Benutzung rauchen. Um die Rauchentwicklung einzuschränken, empfiehlt es sich, das Waffeleisen 10 Minuten lang geöffnet heizen und dann rund 30 Minuten abkühlen zu lassen.

Inbetriebnahme und Benutzung



- Wählen Sie unter den verfügbaren Wechselplatten ein Modell und setzen Sie die Platten in das Gerät ein (siehe Abbildung).
- Schalten Sie das Gerät an und lassen sie es bis zum Erlöschen der Kontrolllampe heizen.

- Wenn das Waffeleisen vorgeheizt ist, die Platten leicht einfetten **(Achtung : nicht während des Vorheizens einfetten)**
- In die Mitte jeder Platte etwas Teig geben, so dass alle Quadrate gefüllt sind, ohne dass der Teig bis in die Rille läuft.
- Waffeleisen schließen und die Griffe einen Moment fest zusammenhalten
- Damit sich der Teig besser verteilt und gleichmäßiger backt, das Gerät auf seinem Untersatz umdrehen und die Griffe dann loslassen.
- Nach 2 bis 3 Minuten wieder in die Ausgangsstellung zurückdrehen.
- Die Waffeln aus dem Eisen nehmen, wenn sie gar sind.

ACHTUNG : Das Leuchten bzw. Erlöschen der Kontrolllampe während der Garzeit bedeutet nicht, dass die Waffeln gar sind, sondern zeigt nur die Thermostatregulierung an. Um zu sehen, ob die Waffeln gar sind, das Gerät vorsichtig öffnen und eventuell wieder schließen, wenn es noch nicht so weit ist.

WARTUNG

- Achtung: Bevor Sie das Gerät reinigen, unbedingt darauf achten, dass es vom Strom abgetrennt und vollkommen abgekühlt ist.
- Das Gerät niemals in Wasser eintauchen.
- **Wichtig : Weder das Gerät noch die Wechselplatten im Geschirrspüler reinigen**
- Die Platten nach dem Abkühlen aus dem Gerät nehmen und in heißem Wasser einweichen. Wenn nötig, etwas Spülmittel hinzufügen
- Das Gerät selbst mit einem angefeuchteten Schwamm abwischen.

Achtung : keinen Drahtschwamm und kein Scheuermittel benutzen.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie für ihr Gerät beträgt 2 Jahre.
Ein weiteres Jahr Garantie erhalten sie kostenlos, wenn sie sich in unsere Website (www.lagrange.fr) eintragen.

Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitslohn und deckt alle Fertigungsmängel ab.
Ausgenommen von der Garantie sind: Beschädigungen durch unsachgemäße Benutzung, Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung und Sturz des Gerätes sowie Beschädigungen des Emails.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR EINE HAUSHALTSMÄSSIGE BENUTZUNG UND NICHT FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ

Die vom Händler geschuldete gesetzliche Garantie schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Garantie für Fertigungsmängel gem. Artikel 1641 ff. des französische Bürgerlichen Gesetzbuchs aus.
Wenden sie sich bei einer Störung bitte an ihren Händler.
Tritt innerhalb von 8 Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt. Nach Ablauf dieser Frist

werden die Geräte vom Kundendienst LAGRANGE repariert.

Besondere Garantiebedingungen für die Backplatten :
Die Garantie für die Backplatten beträgt 10 Jahre.
Diese Garantie deckt alle Herstellungs- und Materialfehler und vor allem auch Formveränderungen der Platten ab.
Sie gilt nicht für
- Beschädigungen infolge der Benutzung von Ofenreinigungsmitteln, Reinigung im Geschirrspüler oder Verwendung eines sonstigen für Aluminium ungeeigneten Mittels
- Bruch durch Sturz oder Stoß
- Farbveränderungen der Platten (es ist normal, wenn die Platten nach mehrmaliger Benutzung schwarz werden, denn sie sind aus Aluminium. Das Backergebnis wird in keiner Weise dadurch beeinträchtigt)
- „Hängenbleiben“ der Platten : Das Hängenbleiben kommt nicht von den Platten sondern von der Benutzungsweise (ungenügendes Einfetten oder zu süßer Teig).

REZEPTE

Zu Beginn ein paar Ratschläge hinsichtlich der Zutaten je nach Vorliebe...

- Für reichhaltige Waffeln verwendet man Milch und Sahne. Diese relativ weichen Waffeln sind für den sofortigen Verzehr bestimmt.
- Für knusprige, leichte Waffeln verwendet man Wasser und Bier.
- Ob für weiche oder knusprige Waffeln ist unbedingt ein Triebmittel nötig.

(10 g Triebmittel auf 500 g Mehl – den Teig 30 bis 60 Minuten ruhen lassen).
Mit Hefe schmecken die Waffeln noch besser, doch braucht der Teig rund 2 Stunden zum Gehen.

ACHTUNG : Beim Gehen kann ein Hefeteig sich um ein Vielfaches ausdehnen...Sorgen Sie für ein genügend großes Gefäß !

- WAFFELN -

DIE SÜSSEN :

Für 10 bis 15 Waffeln

- LYONER WAFFELN -

500 Mehl – 1 Beutel Backpulver – ¾ l Flüssigkeit (Wasser, Bier, Milch, nach Wunsch !!) – 1 Prise Salz – 125 g Butter 30 g Zucker – 2 Beutel Vanillezucker – Vanillearoma Kirschwasser oder Rum – 3 bis 4 Eier

Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen.
Mehl in eine Schüssel füllen. Salz, Zucker und die Eier hinzufügen. Mit einem Quirl mischen. Backpulver in der Flüssigkeit auflösen und mit der geschmolzenen Butter zum Mehl geben. Je nach Geschmack Aroma, Rum oder Kirschwasser hinzugeben. Den Teig weiter schlagen, bis er gut durchgemischt ist.
30 Minuten ruhen lassen.

Die Waffeln schmecken am besten noch warm, mit

Puderzucker bestreut oder mit Konfitüre, Honig, Kastanienmus, Schokoladencreme, Schlagsahne, Ahornsirup, Eis, frischem Obst...

- SAHNEWAFFELN -

500 g Mehl– 150 g Butter – 10 g Backpulver – ¼ l Wasser, ¼ l Crème Fraîche – 4 Eier, eine Prise Salz.
Mehl, Salz und Eigelbe in eine Schüssel füllen.

Backpulver in der Flüssigkeit auflösen und in die Schüssel geben. Mit dem Quirl zu einem glatten Teig vermischen. Geschmolzene Butter und Crème Fraîche hinzufügen, Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig bei Raumtemperatur ½ Stunde ruhen lassen. Die Waffeln schmecken am besten warm, mit Puderzucker bestreut.

DIE SALZIGEN :

- SCHINKENWAFFELN -

500 g Mehl – 200 g fein gehackter Schinken – eine Prise Salz – 3 bis 4 Eier – 1Beutel Backpulver – 125 g Butter 3/4 l Flüssigkeit (Wasser, Milch, eventuell ein Glas trockener Weißwein)

Mehl in eine Schüssel füllen. Salz und Eigelbe hinzufügen. Flüssigkeit (mit dem darin aufgelösten Backpulver) und Weißwein mit dem Quirl unter das Mehl und die Eigelbe mischen. Die geschmolzene Butter hinzufügen. Teig mit dem Quirl schlagen. Fein gehackten Schinken hinzufügen. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Teig 1/2 Stunde ruhen lassen. Die Waffeln noch warm verzehren.

- WAFFELKEKSE (KNUSPER- ODER TROCKENWAFFELN) -

Die Waffeln gelingen mit einfachem Haushaltsmehl besser als mit speziellem Backmehl.

- WAFFELKEKSE DIVONNE -

4 Eier – 200 g Zucker – 250 g geschmolzene Butter abgerieben Schale von 2 Zitronen – 250 g Mehl – 1 Prise Salz

Eier schlagen, Zucker, weiche Butter, Zitronenschale, Salz und das durchgesiebte Mehl hinzufügen. Der Teig muss noch fließen. An einem kühlen Ort 24 Stunden ruhen lassen. Eine nussgroße Teigmenge in das Waffeleisen geben.

- CROQUE-MONSIEUR -

- CROQUE-CANAPES MIT KÄSE -

Gruyère, Chester oder jede andere reibbare Käsesorte.

30 g Butter – 30 g Mehl – ¼ Liter Milch und 2 Eigelbe in einer Schüssel mischen.

Nacheinander etwa 50 g geriebenen Käse unterheben. Würzen. Diesen Teig auf (1 cm dicke) Brot- oder Toastbrotscheiben streichen.

- CROQUE-MONSIEUR -

Ein Brotscheibe mit geriebenem Käse belegen. Auf den Käse eine Scheibe Schinken geben. Mit geriebenem Käse und der zweiten Brotscheibe bedecken.

- CROQUE "COCOTTE" -

Die untere Brotscheibe mit einem Löffelrücken etwas eindrücken; ein Ei aufschlagen und in die Vertiefung gleiten lassen, würzen (Salz und Pfeffer). Die Deckscheibe ebenfalls in der Mitte eindrücken und auf das Ei legen.

NORME DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso e conservarle per poterle consultare ulteriormente.

- Verificare che la tensione della rete corrisponde esattamente a quella indicata sulla targhetta con i dati caratteristici dell'apparecchio.
- Svolgere sempre completamente il cordone.
- Nel caso d'impiego di una prolunga, utilizzare obbligatoriamente un modello munito di una presa di terra e di fili di sezione uguale o superiore a 0,75 mm^2.
- Sistemate l'apparecchio lontano da oggetti facilmente infiammabili (tendine, ecc...).
- Non posare mai l'apparecchio su una superficie calda o in prossimità di una fiamma.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza quando è in funzione.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
- Utilizzare l'apparecchio unicamente per usi domestici e nel modo indicato nelle istruzioni per l'uso.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in qualsiasi altro liquido, né per la pulitura, né per qualsiasi altro motivo. Non metterlo mai nella lavastoviglie.
- Fare attenzione a non utilizzare o a riporre l'apparecchio all'esterno, conservarlo in un luogo asciutto.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo. Fare attenzione che il cordone d'alimentazione non possa essere incidentalmente agganciato, per evitare ogni caduta dell'apparecchio. Non avvolgere il cordone intorno all'apparecchio, non torcerlo e non lasciarlo in modo che venga a contatto delle piastre di cottura.
- Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio quando questi è in funzione, perché sono calde.
- Le persone (compresi i bambini) che non sono in grado di usare l'apparecchio nella massima sicurezza a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro mancanza d'esperienza o di conoscenze, per nessun motivo possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza o senza le istruzioni di una persona responsabile.
- Questi apparecchi non possono essere messi in funzione mediante un temporizzatore esterno o un sistema separato di comando a distanza.

NON METTERE MAI IN FUNZIONE L'APPARECCHIO SENZA AVER SISTEMATO LE PIASTRE AL LORO POSTO.

CARATTERISTICHE

CARATTERISTICHE TECNICHE COMUNI A TUTTI IMODELLI:

- Termostato di sicurezza e spia di controllo.
- Stampo per cialde reversibile sulla base.
- Multifunzionale con piastre intercambiabili vendute separatamente da LAGRANGE.
- Viti su ciascun lato per fissare le piastre.
- Piastre robuste in alluminio fuso, garantite 10 anni.
- Coperchi, manici e base in bachelite.
- Potenza : 1000W-230V-50HZ

CARATTERISTICHE TECNICHE SPECIFICHE:

Modelli Super 2 Gaufres RIF. 039 111
Dotato di una serie di piastre da 2 cialde mm 155 x 100.
Modello Super 2 Gaufres + Gaufrettes RIF. 039 211
Dotato di una serie di piastre da 2 cialde mm

155 x 100 e di una serie di piastre da wafer mm 120 x 95.

Modello Super 2 Gaufres + Croq' RIF. 039 411

Dotato di una serie di piastre da 2 cialde mm 155 x 100 e di una serie di piastre da 4 toast mm 120 x 95.

Modello Super 2 Gaufres Cuore RIF. 039 511

Dotato di una serie di piastre da 6 cialde cuore.

Modello Super 2 Gaufres + Gaufrettes + Croq' RIF. 039 611

Dotato di una serie di piastre da 2 cialde mm 155 x 100, di una serie di piastre da 4 wafer mm 120 x 95 e di una serie di piastre da 4 toast mm 120 x 95.

Serie di piastre vendute separatamente:

- Piastre da 2 cialde mm 155 x 100 (RIF. 030 121)
- Piastre da 4 wafer mm 100 x 77 (RIF. 030 221)
- Piastre da 4 toast mm 120 x 95 (RIF. 030 421)
- Piastre da 6 cialde cuore (RIF. 030 521)

CAVO DI ALIMENTAZIONE

E' necessario controllare attentamente il cavo di alimentazione prima di ogni utilizzo. Se il cavo dovesse risultare danneggiato, l'apparecchio non deve essere usato. Il cavo in dotazione è di tipo H05RRF 3G 0,75 mm² con una presa alta temperatura. In caso di bisogno, sostituire soltanto con un cavo dello stesso tipo.

Questi apparecchi sono conformi alle Direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

SPECIFICHE AMBIENTALI

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE

Al fine di preservare l'ambiente naturale e la nostra salute, l'eliminazione degli apparecchi elettrici al termine della loro vita deve essere effettuata seguendo delle regole ben precise; essa richiede l'impegno di ciascuno, sia del fornitore che dell'utilizzatore..

Per questo motivo, come è indicato dal simbolo apposto sulla targhetta indicatrice, tale materiale non deve essere mai gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata alle immondizie.

Al momento della sua eliminazione, l'apparecchio deve essere riportato al vostro venditore oppure lasciato in un punto di raccolta dove viene effettuata una scelta selettiva dei rifiuti che possono essere riciclati e riutilizzati per altri impieghi.

ITA

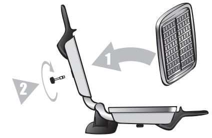
MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Primo utilizzo

Un apparecchio nuovo può fumare al momento del primo utilizzo. Per limitare questo sprigionamento di fumo, si consiglia di lasciare scaldare **aperto** l'apparecchio per 10 minuti, poi lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti.

Preparazione e utilizzo

- Scegliere le piastre tra i modelli disponibili e sistemarle sull'apparecchio (ved. figura)



- Collegare l'apparecchio e lascialo preriscaldare fino a quando la spia si spegne.
- Una volta riscaldato l'apparecchio, ingrassare leggermente le piastre **(importante: non ingrassare mai durante il preriscaldamento)**.
- Versare la pasta al centro di ciascuna piastra riempiendo tutti i quadrati, senza traboccare nel canaletto.
- Chiudere l'apparecchio e mantenere i manici ben chiusi per qualche momento.
- Girare l'apparecchio sulla sua base per distribuire meglio la pasta e per una cottura più omogenea, poi rilasciare i manici.
- Dopo 2 o 3 minuti, ritornare alla posizione iniziale.
- Quando la cottura raggiunge il gusto desiderato, estrarre le cialde dall'apparecchio.

IMPORTANTE: durante la cottura, la spia accesa o spenta non significa che le cialde sono pronte, ma corrisponde a una regolazione del termostato. Per sapere se le cialde sono pronte, durante la cottura, aprire delicatamente l'apparecchio e richiuderlo se non sono abbastanza cotte.

MANUTENZIONE

- Importante: prima di pulirlo, assicurarsi che l'apparecchio sia ben scollegato e completamente raffreddato.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- **Importante: non mettere mai l'apparecchio o le piastre nel lavastoviglie.**
- Dopo il raffreddamento, togliere le piastre e lasciarle immerse nell'acqua calda. Aggiungere un po' di detersivo, se necessario.
- Lavare il corpo dell'apparecchio con una spugna leggermente umida.

Importante: non usare una spugna metallica o la polvere per lucidatura.

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA

L'apparecchio è garantito 2 anni.
Per beneficiare gratuitamente di un anno supplementare di garanzia, iscriversi sul sito Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr).

La garanzia comprende parti e manodopera e copre i difetti di fabbricazione.
Sono esclusi dalla garanzia i deterioramenti causati dal cattivo uso o dal mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, la caduta dell'apparecchio e le scaglie dello smalto.

LA PRESENTE GARANZIA SI APPLICA ALL'USO DOMESTICO, IN NESSUN CASO AGLI USI PROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude assolutamente la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione in conformità gli articoli 1641 e seguenti del Codice Civile Francese.
In caso di guasto o di cattivo funzionamento, rivolgersi al proprio rivenditore.
In caso di difetti tecnici entro gli 8 giorni dalla data d'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti. Trascorso questo periodo, sono riparati dal servizio dopo vendita LAGRANGE.

Condizioni particolari di garanzia per le piastre:
Le piastre di cottura sono garantite 10 anni.
La garanzia copre qualsiasi difetto di fabbricazione o vizio del materiale, in particolare ogni rischio di deformazione.

La garanzia non copre:
- Il deterioramento dovuto all'uso di un prodotto decapante per forno, all'uso della lavastoviglie o di qualsiasi prodotto sconsigliato per l'alluminio.
- I frantumi dovuti a caduta o ad urto.
- I cambiamenti di colore delle piastre (è normale, infatti, che le piastre si anneriscano dopo ripetuti impieghi perché sono d'alluminio. In ogni modo ciò non nuoce alla cottura).
- Per le piastre che "attaccano": questo difetto non proviene mai dalla piastra, ma dal suo impiego (ingrassaggio insufficiente o pasta troppo zuccherata).

RICETTE

Per cominciare, alcuni consigli sugli ingredienti da usare, secondo le vostre preferenze:

-Per cialde vellutate, impiegate latte e crema. Queste cialde, relativamente molli, devono essere consumate immediatamente dopo la sformatura.
-Per cialde croccanti e leggere, preferire l'acqua e la birra.
-Che siano croccanti o leggere, usate assolutamente il lievito.
(10 g di lievito per 500 g di farina – lasciare riposare la pasta da 30 a 60 minuti).
Il lievito per panificazione dà cialde di qualità superiore, ma richiede un tempo di riposo di circa 2.

IMPORTANTE: dopo il riposo, la pasta realizzata col lievito per panificazione può aumentare di parecchie volte il suo volume iniziale. Prevedere perciò un recipiente abbastanza grande!

- CIALDE -

I DOLCI :

Per 10 - 15 cialde

- CIALDE DI LIONE -
500 g di farina – 1 bustina di lievito artificiale – ¾ l di liquido (acqua, birra, latte, a scelta!!) – 1 pizzico di sale 125 g di burro – 30 g di zucchero – 2 bustine di zucchero vanigliato – sapore vaniglia, kirsh o rum – 3 o 4 uova.

Fondere il burro e lasciarlo intiepidire.
Versare la farina in un'insalatiera. Aggiungere sale, zucchero e uova. Sbattere con una frusta.
In una ciotola, far sciogliere il lievito nel liquido. Aggiungere questa composizione nell'insalatiera insieme al burro fuso. Aromatizzare a vostro gusto. Continuare a sbattere fino a quando la pasta diventa ben omogenea.
Lasciare risposare per 30 minuti.

Assaggiare le cialde ancora calde, spolverate di zucchero velo o accompagnate da marmellata, miele, crema di marroni, cioccolato, panna montata, sciroppo d'acero, glassa, frutta fresca.

- CIALDE CON PANNA MONTATA -

500 g – 150 g di burro – 10 g di lievito artificiale – ¼ l d'acqua ¼ l di panna montata – 4 uova – un pizzico di sale.

In un'insalatiera, versare farina, sale e tuorli d'uovo.
In una ciotola, far sciogliere il lievito nel liquido. Aggiungere questa composizione nell'insalatiera e sbattere con la frusta fino ad ottenere una pasta omogenea.
Aggiungere il burro fuso, la crema e incorporare i tuorli sbattuti a neve.
Lasciare riposare ½ ora a temperatura ambiente. Gustare le cialde calde spolverate di zucchero a velo.

LE SALATE:

- CIALDA AL PROSCIUTTO -

500 g di farina – 200 g di prosciutto tagliato a fette sottili un pizzico di sale- 3 o 4 uova – 1 bustina di lievito artificiale – 125 g di burro – 3/4 l di liquido (acqua, latte, eventualmente un bicchiere di vino bianco asciutto).

Versare la farina in una teglia. Aggiungere il sale, i tuorli d'uova. Sbattere con l'acqua (nella quale sarà stato fatto sciogliere il lievito) e il vino bianco. Aggiungere il burro fuso. Sbattere di nuovo. Aggiungere il prosciuto tagliato a fette sottili. Incorporare i tuorli d'uova sbattuti a neve. Lasciare riposare 1/2 ora. Gustare queste cialde immediatamente dopo la cottura.

- WAFER -
(O BRICELETS O CIALDE CROCCANTI)

I migliori risultati si ottengono sempre con un'ordinaria farina per panificazione che con una farina da pasticceria.

- BRICELETS DE DIVONNE -

4 uova – 200 g di zucchero – 250 g di burro fuso 2 scorze di limone - 250 g di farina – 1 pizzico di sale.
Sbattere le uova, poi aggiungere lo zucchero, il burro fuso a crema, le scorze di limone, il sale e la farina setacciata. La pasta diventa scorrevole. Lasciare riposare 24 ore in un posto fresco. Mettere sulla piastra una noce di pasta.

- I TOAST -

- TOAST-CANAPÈ AL FORMAGGIO -

Gruviera, Chester o qualsiasi altro formaggio che si può grattugiare.

Sciogliere in una casseruola : 30 g di burro30 g di farina ¼ di litro di latte2 torli d'uova.

Mescolare e aggiungere lentamente 50 g de formaggio grattugiato. Condire. Stendere la pasta così ottenuta sulle fette di pane normale o di pane a cassetta (dello spessore di 1 cm).

- I TOAST DI PROSCIUTTO E FORMAGGIO -

Mettere su una fetta di pane della gruviera grattugiata. Mettere su questa gruviera una fetta di prosciutto. Coprire con la gruviera e mettere la seconda fetta di pane.

- TOAST "COCOTTE" -

Sul toast da preparare, fare un incavo con il dorso di un cucchiaio, rompere un uovo e condire (sale e pepe). Marcare l'impronta del cucchiaio nell'altro toast e posarlo sull'uovo.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Leer atentamente este modo de empleo y conservarlo para poder consultarlo posteriormente.

- Comprobar que el voltaje de la red corresponde con el que figura en la placa de identificación del aparato.
- Desenrollar siempre completamente el cordón.
- Si se usa una alargadera, utilizar obligatoriamente un modelo provisto de toma de tierra e hilos con una sección igual o superior a 0,75 mm^2.
- Mantener el aparato alejado de los objetos fácilmente inflamables (cortinas, etc.)
- No poner nunca el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.
- No dejar nunca el aparato sin vigilancia cuando está funcionando.
- Mantener el aparato fuera del alcance de los niños.
- Utilizar únicamente el aparato para usos domésticos, tal y como se indica en el modo de empleo.
- No surmergir nunca el aparato en el agua o cualquier otro líquido ni para limpiarlo ni por ningún otro motivo. No ponerlo nunca en el lavavajillas.
- Cerciorarse de no utilizar ni guardar el aparato en el exterior, almacenarlo en un lugar seco.
- No desplazar nunca el aparato estirando el cable. Cerciorarse de que el cordón de alimentación no pueda engancharse accidentalmente, para evitar cualquier caída del aparato. No enrollar el cordón alrededor del aparato, no retorcerlo y evitar que entre en contacto con las placas eléctricas.
- No tocar las partes metálicas del aparato mientras está funcionando puesto que están calientes.
- Las personas (incluidos los niños) que no son aptos para utilizar el aparato con total seguridad, o debido a sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, o debido a su falta de experiencia o de conocimientos, no pueden en ningún caso utilizar el aparato sin vigilancia o bajo las instrucciones de una persona responsable.
- Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento mediante de un minutero exterior o mediante un sistema de control a distancia separado.

NO PONER NUNCA EN MARCHA EL APARATO SIN HABER COLOCADO LAS PLACAS.

CARACTERÍSTICAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS COMUNES A TODOS LOS MODELOS :

- Termostato de seguridad y piloto de control
- Aparato para gofres reversible en su base
- Multifunción con placas intercambiables vendidas por separado en LAGRANGE
- Tornillos a cada lado para fijar las placas
- Placas macizas de fundición de aluminio, garantizadas 10 años
- Tapas, asas y base de baquelita
- Potenci : 1000W-230V-50HZ

ESP

CARACTERISTICAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS :

Modelos Super 2 Gaufres REF 039 111
Se suministra con un juego de placas de 2 gofres de 155 x 100 mm
Modelo Super 2 Gaufres + Gaufrettes REF 039 211
Se suministra con un juego de placas de 2 gofres de 155 x 100 mm y un juego de placas de 4 gaufrettes de 120 x 95 mm
Modelo Super 2 Gaufres + Croq' REF 039 411
Se suministra con un juego de placas de 2 gofres de 155 x 100 mm y un juego de placas de 4 sándwiches de 120 x 95 mm
Modelo Super 2 Gaufres Corazón REF 039 511
Se suministra con un juego de placas de 6 gofres corazón
Modelo Super 2 Gaufres + Gaufrettes + Croq' REF 039 611
Se suministra con un juego de placas de 2 gofres de 155 x 100 mm, un juego de placas de 4 Gaufrettes de 120 x 95 mm y un juego de placas de 4 sándwiches de 120 x 95 mm.

Juegos de placas vendidos por separado:

- Placas de 2 gofres de 155 x 100 mm (REF 030 121)
- Placas de 4 gaufrettes de 100 x 77 mm (REF 030 221)
- Placas de 4 sándwiches de 120 x 95 mm (REF 030 421)
- Placas de 6 gofres Corazón (REF 030 521)

CORDÓN

Examine atentamente el cable de conexión eléctrica antes de usarlo. Si está dañado, no se podrá utilizar el aparato. El cable utilizado es un H05RRF 3G 0,75 mm^2 provisto de una toma de alta temperatura. En caso de necesidad, sustituirlo únicamente por un cable con la misma definición.
Estos aparatos cumplen las Directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004.

MEDIO AMBIENTE

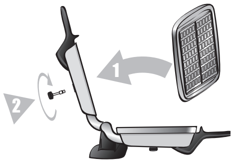
Protección del medio ambiente – DIRECTIVA 2002/96/CE
Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse según reglas bien precisas y requiere la implicación de cada uno de nosotros, tanto si se es proveedor como usuario.
Por esta razón y tal como lo indica el símbolo que figura en la placa de características, no debe en ningún caso arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas.
Para eliminarlo, el aparato debe llevarse a la tienda o colocarlo en los lugares de recogida realizando una recogida selectiva de los residuos reciclables y reutilizarse para otras aplicaciones.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO Y UTILIZACIÓN

Primera utilización

Un aparato nuevo puede desprender humo cuando se utiliza por primera vez. Para limitar este desprendimiento de humo, se recomienda dejar que se caliente el aparato abierto durante 10 minutos y dejar que se enfríe durante unos 30 minutos.

Arranque y utilización



• Elegir las placas entre los modelos disponibles y colocarlas sobre el aparato (véase imagen).

• Enchufar el aparato y dejar que se precaliente hasta que se apague el piloto.

• Una vez precalentado el aparato, engrasar ligeramente las placas **(Cuidado: no engrasar nunca durante el precalentamiento)**

• Verter la masa en el centro de cada placa llenando todos los cuadrados, sin que desborde en la canaleta.

• Cerrar el aparato y mantener las asas bien cerradas durante un momento.

• Dar la vuelta al aparato en su base para repartir mejor la masa y homogeneizar más la masa. Después, soltar las asas.

• Tras 2 ó 3 minutos, volver a la posición inicial.

• Cuando la masa esté a su gusto, sacar los gofres del aparato.

CUIDADO: mientras el aparato está funcionando, el piloto encendido o apagado no significa que los gofres están listos pero corresponde a una regulación del termostato. Para saber si los gofres están listos, abrir suavemente el aparato y cerrar si no están suficientemente hechos.

MANTENIMIENTO

- Cuidado: cerciorarse de que el aparato está bien desenchufado y completamente enfriado antes de limpiarlo.
- No sumergir nunca el aparato en el agua.
- **Importante: no meter nunca el aparato ni las placas en el lavavajillas.**
- Después del enfriamiento, retirar las placas y dejarlas dentro de agua caliente. Añadir un poco de detergente si es necesario.
- Limpiar el cuerpo del aparato con una esponja ligeramente húmeda.

Cuidado: no utilizar esponja metálica ni detergente en polvo.

CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA

La garantía del aparato es de 2 años.
Para disfrutar gratuitamente de un año adicional de garantía, inscribirse en la pagina web LAGRANGE (www.lagrange.fr).

La garantía comprende piezas y mano de obra e incluye los defectos de fabricación.
Quedan excluidos de la garantía: los deterioros debidos a una mala utilización o al incumplimiento de las instrucciones del modo de empleo, la caída del producto y las roturas de esmalte.

ESTA GARANTÍA SE APLICA A LOS USOS DOMÉSTICOS, Y EN NINGÚN CASO, A LOS USOS PROFESIONALES.

La garantía legal debida por el vendedor no excluye en absoluto la garantía legal debida por el Fabricante por defectos o vicios de fabricación conforme a los artículos 1641 y siguientes del Código Civil francés.

En caso de avería o mal funcionamiento, consultar con el vendedor.
En caso de defecto técnico ocurrido en los 8 días tras la compra, se cambian los aparatos. Tras este plazo, serán reparados por el Servicio de atención al cliente LAGRANGE.

Condiciones particulares de garantía sobre las placas:
Las placas eléctricas están garantizadas 10 años.
Esta garantía cubre cualquier fallo de fabricación o defecto de material y, en particular, cualquier riesgo de deformación.

No cubre:
- El deterioro por la utilización de un producto decapante para hornos, el paso por el lavavajillas o por cualquier producto desaconsejado sobre el aluminio.
- Las roturas por caída o golpes.
- Los cambios de color de las placas (en efecto, es normal que las placas ennegrezcan tras varias utilizaciones ya que son de aluminio. Esto no impide en ningún caso el correcto funcionamiento).
- Las placas que "se pegan": este defecto no procede nunca de la placa sino de la utilización (grasa insuficiente o pasta demasiado azucarada).

RECETAS

Para empezar, algunos consejos sobre los ingredientes a utilizar, según sus preferencias:

-Para gofres untuosos, utilizar leche y nata. Estos gofres, bastante blandos, deben consumirse de inmediato tras el desmoldeado.
-Para gofres crujientes y ligeros, preferir agua y cerveza.
-Para que estén esponjosos o crujientes, es obligatorio utilizar levadura.
(10 g de levadura para 500 g de harina – dejar reposar la masa de 30 a 60 minutos).
La levadura panadera permite preparar gofres de calidad superior pero requiere un tiempo de reposo de aproximadamente 2 horas.

CUIDADO: tras el reposo, la masa preparada con levadura panadera puede multiplicar el volumen inicial. Prever un recipiente suficientemente grande.

- GOFRES -

GOFRES DULCES:

Para 10 a 15 gofres

- GOFRES DE LYÓN -

500 g de harina – 1 sobre de levadura química – ¾ l de líquido (agua, cerveza, leche,¡a escoger!) – 1 pizca de sal 125 g de mantequilla – 30 g de azúcar – 2 sobres de azúcar vainillado aroma de vainilla, kirsch o ron – 3 ó 4 huevos.

Derretir la mantequilla y dejar templar.
Verter la harina en una ensaladera. Añadir la sal, el azúcar y los huevos. Batir con una batidora.
En un cuenco, disolver la levadura en el líquido. Añadir esta mezcla en la ensaladera así como la mantequilla derretida. Aromatizar según su gusto. Seguir batiendo hasta que la masa esté bien homogénea.
Dejar reposar 30 minutos.

Degustar los gofres todavía calientes, espolvorear con azúcar glass o acompañarlos con mermelada, miel, crema de castañas, chocolate, nata montada, jarabe de arce, helado, fruta fresca, etc.

- GOFRES CON NATA -

500 g de harina – 150 g de mantequilla – 10 g de levadura química – ¼ l de agua – ¼ l de nata – 4 huevos – una pizca de sal.

En una ensaladera, verter la harina, la sal y las yemas.
En un cuenco, disolver la levadura en el líquido. Añadir esta mezcla en la ensaladera y desleír con la batidora hasta obtener una masa homogénea.
Agregar la mantequilla derretida, la nata e incorporar las claras batidas a punto de nieve.
Dejar reposar ½ hora a temperatura ambiente. Degustar los gofres calientes espolvoreándolos con azúcar glass.

GOFRES SALADOS :

- GOFRES DE JAMÓN -

500 g de harina – 200 g de jamón finamente picado – una pizca de sal – 3 ó 4 huevos – 1 sobre de levadura química 125 g de mantequilla – ¾ l de líquido (agua, leche, eventualmente un vaso de vino blanco seco)

Verter la harina en una tarrina. Añadir la sal y las yemas. Con una batidora, desleír con agua (en la que se habrá disuelta previamente la levadura) y el vino blanco. Añadir la mantequilla fundida. Batir de nuevo. Agregar el jamón finamente picado. Incorporar las claras batidas a punto de nieve. Dejar reposar ½ hora. Degustar los gofres inmediatamente.

- GAUFRETTES (O BRICELETS O GOFRES SECOS) -

Los resultados siempre son mejores con una harina panadera ordinaria que con una harina pastelera.

- BRICELETS DE DIVONNE -

4 huevos – 200 g de azúcar – 250 g de mantequilla fundida
2 cáscaras de limón – 250 g de harina – 1 pizca de sal

Batir los huevos y añadir el azúcar, la mantequilla derretida en forma de crema, las cáscaras de limón, la sal y la harina tamizada. La masa tiene entonces una consistencia tal que se puede verter. Dejar reposar 24 horas en un lugar fresco. Colocar cucharaditas de masa en la placa.

- SÁNDWICHES -

- “CROQUE-CANAPÉS” DE JAMÓN -

Gruyère, Chester o cualquier otro queso que se puede rallar.

Desleír en una cacerola: 30 g de mantequilla – 30 g de harina – ¼ de litro de leche – 2 yemas

Mezclar e ir añadiendo 50 g de queso rallado. Sazonar. Extender la masa así obtenida en las rebanadas de pan ordinario o de pan de molde (1 cm de espesor).

- SÁNDWICHES "CROQUE-MONSIEUR" -

Cubrir una rebanada de pan con queso rallado. Colocar una loncha de jamón en dicho queso. Recubrir de queso y poner la segunda rebanada de pan.

- CROQUE "COCOTTE” -

En el sándwich a guarnecer, hacer un hueco con el dorso de una cuchara, cascar un huevo y sazonar (pimienta y sal). Dejar la marca de la cuchara en la otra rebanada del sándwich y colocarla encima del huevo.

SAFETY INSTRUCTIONS

Carefully read these instructions and keep them for future reference.

- Check that the voltage of the power supply is the same as that indicated on the appliance's nameplate.
- Always unwind the cord completely.
- When using an extension, always use a model equipped with an earth connection and with wires of a section equal to or greater than 0.75 mm^2.
- Place the appliance away from easily flammable objects (curtains, etc.)
- Never place the appliance on hot surface or near a flame.
- Never leave the appliance unattended when it is switched on.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- The appliance is for home use only and must be used as indicated in the instructions.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid, be it for cleaning or any other purpose. Never place it in the dishwasher.
- Do not use or store the appliance outside, and keep it in a dry place.
- Never move the appliance by pulling the power cord. Ensure that the power cord cannot be caught accidentally, to prevent any risk of the appliance falling. Do not wind the cord around the appliance, or bend it, and do not allow it to come into contact with the cooking plates.
- Do not touch the appliance's metallic parts when it is switched on, as these are hot.
- Persons (including children) who are not capable of using the appliance safely, either because of their physical, sensory or mental abilities, or because of their lack of experience or knowledge, may under no circumstances use the appliance without supervision or instructions from a responsible person
- These appliances are not designed to be activated using an external timer or a separate remote control system.

NEVER SWITCH ON THE APPLIANCE WHEN THE PLATES ARE NOT IN PLACE.

SPECIFICATIONS

ENG

TECHNICAL CHARACTERISTICS COMMON TO ALL MODELS :

- Safety thermostat and indicator light.
- Waffle iron that is reversible on its base
- Multifunction with interchangeable plates sold separately by LAGRANGE
- Screw on each side to fasten the plates
- Solid cast aluminium plates with a 10-year guarantee
- Bakelite, hoods handles and base
- Power : 1000W - 230V - 50 HZ

SPECIFIC TECHNICAL CHARACTERISTICS :

Super 2 Gaufres model REF 039 111
Delivered with a set of plates for 2 155 x 100 mm waffles
Super 2 Gaufres + Gaufrettes model REF 039 211
Delivered with a set of plates for 2 155 x 100 mm waffles and a set of plates for 4 120 x 95 mm wafers
Super 2 Gaufres + Croq' model REF 039 411
Delivered with a set of plates for 2 155 x 100 mm waffles and a set of plates for 4 120 x 95 mm toasted sandwiches
Super 2 Gaufres "heart-shaped waffles" model REF 039 511
Delivered with a set of plates for 6 heart-shaped waffles
Super 2 Gaufres + Gaufrettes + Croq' model REF 039 611
Delivered with a set of plates for 2 155 x 100 mm waffles, a set of plates for 120 x 95 mmwafers and a set of plates for 4 120 x 95 mm toasted sandwiches.

Set of plates sold separately:
- Plates for 2 155 x 100 mm waffles (REF 030 121)
- Plates for 4 100 x 77 mm wafers (REF 030 221)
- Plates for 4 120 x 95 mm toasted sandwiches (REF 030 421)
- Plates for 6 heart-shaped waffles (REF 030 521)

CORD

The mains cord must be carefully examined before each use. If it is damaged, the appliance must not be used. The cord supplied is type H05RRF 3G 0.75 mm² fitted with a high-temperature plug. Any replacement cord MUST be of the same type and specification.

These appliances conform to directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE, CE 1935/2004

ENVIRONMENT

Environmental Protection – DIRECTIVE 2002/96/CE

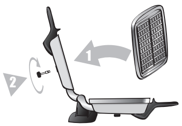


To protect the environment and people's health, it is important for everyone, including all suppliers and users, to follow specific guidelines for the disposal of any electrical appliance at the end of its useful life.
For this reason, the appliance at hand bears the marking on its data plate to remind you never to dispose of it in any public or private bin meant for household rubbish.
Instead, you should return it to your retail shop or drop it off at a collection site that uses selective sorting to redirect items for recycling and eventual reuse in other applications.

FIRST USE AND EVERYDAY USE

First use
A new appliance may emit smoke when used for the first time. To limit the amount of smoke emitted, it is recommended that the appliance be allowed to heat up in the open position for 10 minutes and then to cool for 30 minutes.

Switching on and using the appliance



- Choose your plates from among the models available and position them on the appliance (see image).

• Plug in the appliance and allow it to preheat until the light turns off.
• Once the appliance is preheated, lightly grease the plates **(Warning: never grease during preheating)**
• Pour the batter into the centre of each of the plates, filling each of the squares, without overflowing into the gutter.
• Close the appliance and keep the handles firmly squeezed together for a few moments
• Turn the machine over on its base for better distribution of the batter and more uniform cooking, then release the handles.
• After 2 or 3 minutes, turn the appliance back to its original position.
• When the waffles are cooked to your satisfaction, remove them from the appliance.

WARNING: during cooking, the fact that the indicator light is switched on or off does not mean that your waffles are ready, but simply relates to the thermostat's regulation. To find out whether your waffles are ready, carefully open the appliance during cooking, and close it again if they are not cooked enough.

CLEANING

• Warning: ensure that the appliance is unplugged and has cooled down completely before cleaning it.
• Never immerse the appliance in water.
• **Important: never place the appliance or the plates in the dishwasher**
• Once the appliance has cooled down, remove the plates and leave them to soak in hot water. Add a little detergent if necessary
• Clean the body of the appliance with a moist sponge

Warning: do not use metallic sponges or scouring powder.

GENERAL WARRANTY CONDITIONS

Your appliance is subject to a 2-year warranty.
In order to benefit from an additional year of warranty coverage free of charge, register on the LAGRANGE Web site (www.lagrange.fr)

The warranty covers parts and labour and also covers manufacturing defects.
The warranty excludes deterioration due to misuse or failure to follow the user instructions, or due to dropping the product and breaking the enamel.

THIS WARRANTY APPLIES TO DOMESTIC USE; UNDER NO CIRCUMSTANCES DOES IT COVER PROFESSIONAL USE
The vendor's legal warranty obligations in no way exclude the Manufacturer's legal warranty obligations relating to faults or manufacturing defects in accordance with Article 1641 and subsequent articles of the French Civil Code.

In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer.
In the event of a technical fault occurring within 8 days of purchase, the appliance may be exchanged. After this period, it is repaired by LAGRANGE's after-sales service

Special warranty conditions for the plates:
The cooking plates are guaranteed for 10 years.
This warranty covers all manufacturing defects and material failures, in particular all risks of deformation.

It does not cover:
- Damage caused by the use of oven cleaner, cleaning in a dishwasher or by any product not recommended for use on aluminium
- Breakage caused by falls or impacts
- Changes in the colour of the plates (indeed, it is normal for the plates to darken once they have been used several times, as they are made from aluminium. This has no effect on cooking)
- Batter sticking to the plates: this fault is never caused by the plates but by poor use (insufficient greasing or batter containing too much sugar)

RECIPES

To begin, here is some advice on the ingredients to use, according to your preferences...

- For soft waffles, use milk and cream. These waffles must be eaten as soon as they are removed from the mould.
- For light, crunchy waffles use water and beer.
- Be they soft or crunchy, it is important to use yeast.

(Use 10 g of yeast per 500 g of flour – leave the batter to stand for 30 to 60 minutes).
Using baker's yeast gives better quality waffles but requires the batter to stand for around 2 hours.
WARNING: when standing, batter made with baker's yeast can expand to several times its initial volume... So make sure you use a big enough container!

-WAFFLES-

SWEET WAFFLES:

For 10 to 15 waffles

-WAFFLES LYONNAISE-
500 g of flour – 1 sachet of baking powder – ¾ l of liquid (water, beer or milk, its your choice!!) – a pinch of salt – 125 g of butter – 30 g of sugar – 2 sachets of vanilla sugar – vanilla essence, kirsch or rum – 3 or 4 eggs

Melt the butter and allow to cool slightly.
Pour the flour into a mixing bowl. Add the salt, sugar and

eggs. Beat with a whisk.
In a bowl, dissolve the baking powder in the liquid. Pour this mixture into the mixing bowl together with the melted butter. Flavour according to taste. Beat until the batter is completely uniform.
Leave to stand for 30 minutes.
Eat the waffles when still warm, sprinkled with icing sugar or with jam, honey, chestnut purée, chocolate, Chantilly cream, maple syrup, ice cream, fresh fruit, etc.

- WAFFLES WITH CREME FRAICHE -

500 g of flour, 150 g of butter, 10 g of baking powder, ¼ l of water, ¼ l of crème fraîche, 4 eggs, a pinch of salt.

Pour the flour, salt and egg yokes into a mixing bowl.
In a bowl, dissolve the baking powder in the liquid. Pour this mixture into the mixing bowl and beat with a whisk until you obtain a uniform batter.
Add the melted butter, cream, and egg whites, having beaten them stiff.
Leave to stand for ½ an hour at room temperature. Eat the waffles when still warm, sprinkled with icing sugar.

SAVOURY :

- WAFFLES WITH HAM -

500 g of flour - 200 g of finely chopped ham - a pinch of salt - 3 or 4 eggs - 1 sachet of baking powder - 125 g of butter - 3/4 l of liquid (water, milk and, if you wish, a glass of dry white wine)

Pour the flour into a terrine dish. Add the salt and egg yokes. Beat with a whisk together with the water (having dissolved the baking powder in the water) and white wine. Add the melted butter. Beat once more. Add the finely chopped ham. Then fold in the egg whites, having beaten them stiff. Leave to stand for ½ and hour. Eat the waffles immediately after cooking.

- WAFERS -
(OR BRICELETS OR DRY WAFFLES)

The results are always better when using ordinary flour rather than cake flour.

- BRICELETS DE DIVONNE -

4 eggs - 200 g of sugar - 250 g of melted butter – the zest from 2 lemons - 250 g of flour – a pinch of salt

Beat the eggs, then add the sugar, melted butter, lemon zests, salt and sifted flour. The batter will be runny. Leave to stand for 24 hours in a cool place. Place a quantity of batter the size of a walnut on the plate.

- TOASTED SANDWICHES -

- TOASTED CHEESE CANAPES -

Gruyere, Chester or any other type of cheese you can grate.

Beat the following in a saucepan: 30 g of butter, 30 g of flour, ¼ litre of milk, 2 egg yokes

Mix and gradually add 50 g of grated cheese. Add seasoning and spread the batter on slices of French bread or white loaf (1 cm thick).

- CROQUE-MONSIEUR -

Garnish a slice of bread with grated gruyere. Place a slice of ham on top of the gruyere. Cover with more gruyere and place the second slice of bread on top.

- CROQUE "COCOTTE" -

Make a hollow in the first slice of bread with the back of a spoon, break an egg into it and add seasoning (salt and pepper). With the spoon, make a similar hollow in the other slice of bread and place it on top of the egg.

17, Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr
conso@lagrange.fr

LAGRANGE